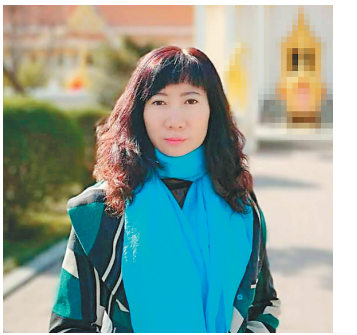


“每事问”频道
挖掘新闻背后的新闻



头条新闻
更亲 更近 更懂你

扫描二维码下载龙头新闻，看“每事问”频道更多精彩内容。



□调查记者 莫丽萍
作为记者，应坚持“每事问”，眼睛向下，脚步向下，探索真实，求解问题，守正创新。
我的新闻热线：
15636158767

专家品评： “文创+美食”新业态 将带动城市发展 个性化品牌效应

黑龙江大学历史文化旅游学院教授朱桂凤：严格意义上讲，饮食文化展馆应具有饮食文化的展示中心、饮食教育中心、行业发展的研究中心、科技成果的推介发布中心、学术合作交流中心，是集收藏、展示、教育、科研、科普为一体的重要文化基地。具有上述相关功能的饮食文化体验馆，相对于其他餐厅多了一层文化内容和体验项目。在这一点上，老厨家作为哈尔滨一家展馆式体验餐厅，向食客展示了哈尔滨饮食文化发展历程和城市文化，是哈尔滨旅游业的一张靓丽名片。在“十四五”发展的新时期，“文创+美食”将成为一种新的业态，并将带动城市发展的个性化品牌效应。因而，饮食文化展馆将成为各地城市展示自己特色文化的一个良好平台和宣传窗口。

世界中餐业联合会东北亚执行主席滕飞：展馆式文化体验餐厅，属于文化餐厅的类型，他们具有各自的文化属性，有的是代表美食文化传承，有的是带有文化元素基因，有的是将文化演绎在菜品里，他们都具有文化母体，因此生命力比较持久。这在外省市也很多，是一种新型业态发展模式。今后，这类餐厅还应不断挖掘文化内涵，把产品与文化进一步融合与升级；还要注重产品的研发，改造生产工艺，打通销售渠道，不仅堂食，还可利用电商平台进行销售，尤其在疫情下更需如此；此外，在运营模式上，应提炼单品品牌的核心价值，打造可复制模式，形成连锁加盟的方式，让更多人在更多角落、更多地域，不仅品尝到美食，还能感受到其背后的文化价值。



福成厚鱼标本展示区

寒地江鱼文化： 开启在展馆里吃鱼新体验

3月27日，记者走进以“江鱼”为主题的展馆式体验餐厅——福成厚松北店。只见百米烤鱼长台两侧，众人边烤边吃，刚刚开江鱼汤润喉而过，鲜酪格瓦斯又端到嘴边……原来，这里正在举办为期一个月的室外免费吃鱼体验活动。

福成厚不仅是“干饭人”的目的地，也是艺术粉儿的打卡地。推开朱红实木大门，超7000平方米的餐厅装修得气质典雅，与古旧传承意趣完美融合：既有亭台楼阁、画舫游船、雕梁美座，又有林间木屋、星空雪海、前尘车马；既有早春开江节、查干湖冬捕等微缩场景，又有鲑鱼圈经典文化就餐区、赫哲族文化体验区、江南水乡村园……身临其境，如同泛舟江上吟诗作画，品酒吃鱼，好不乐哉！

记者还注意到，福成厚饮食文化以鲑鱼为主题线索，通过展台、造景等方式，将宫廷鲑鱼宴、东北全鱼宴、满族八大碗、赫哲特色菜等系列美味尽现眼前。其中，又贯穿鱼标本、鱼化石、鱼皮画、鱼皮衣、渔民生活老物件等1000多件展品，无不传达和展现着龙江大地特有的寒地江鱼文化。

福成厚群力店也与此“灵魂”相通。记者看到，餐厅内建筑风格构思独特，高山流水、曲径通幽中呈现了70余种鱼类标本。徜徉其中，仿佛来到了海洋世界，钻进了《西游记》里的“龙宫”。

福成厚总经理李成文告诉记者：“打造福成厚的宗旨就是专注做好三江鱼，力求做到每一条鱼都有迹可循，开启在展馆里吃鱼的新体验。”

黑土地物产丰富，为何对“鱼”情有独钟？李成文回答说：“追溯哈尔滨这座城市诞生的足迹，临江而生，食鱼而居，挖掘和体现鱼文化是福成厚的求索。”

采访中记者了解到，福成厚群力店建于2017年，是我省首家以江鱼为主题的展馆式体验餐厅；松北店建于2020年，是前者的升级版，每日正常客流量达2000人左右。

记者好奇，打造这种大规模的主题展馆餐厅，最难做的环节是什么？李成文说：“我们利用至少5年时间，在我省及北京等全国各地收集展品，尤其是鱼标本的制作难度非常大，都是邀请专业人士利用国外的先进技术进行手工制作的，由于鲑鱼等体形巨大，制作人员常常是大汗淋漓……”

记者观察到，节假日期间来这里吃饭的多是家庭聚餐。一对“80后”夫妻告诉记者：“我们带孩子来这里，主要是让孩子学习鱼知识、体验鱼文化。”

据了解，每晚7时，大厅内还有讲解员对各种鱼进行知识讲解。每到这时，孩子们趋之若鹜，快乐得如同小鱼儿……

目前，福成厚已有5家连锁店，而李成文依然踌躇满志。他告诉记者：“今后还要继续深挖鱼文化内涵，打造更富有灵魂的餐饮场所……”



福成厚外景



塔道斯钢琴角



仿佛听到了悠扬的音乐声



酒窖



塔道斯百年文化墙

美食文创为啥红出圈

体验餐厅，成为城市旅游业靓丽名片 老厨家、塔道斯、福成厚等冰城老店纷纷打造展馆式

□文/摄 本报记者 莫丽萍

传承中华文化脉络的，不仅仅是唐诗、宋词、京剧、昆曲，还存在于与我们生活息息相关的每一个细节中，尤其是那一段段“舌尖上的记忆”。经历了从吃得饱到吃得好，如今，“吃得有趣有品”时代已经到来，老厨家、塔道斯、福成厚、哈尔滨记忆等冰城餐企近年来纷纷打出文创展馆概念，好吃好玩又有文化底蕴的体验餐厅正成为大众新宠。今春新冠疫情过后，餐饮行业全面复工，食客们迅速回归。

这些展馆式体验餐厅缘何成了网红打卡地？究竟哪道菜、哪个景儿让消费者为之着迷？记者近日进行了调查走访。



食客品尝锅包肉



郑树国向顾客介绍哈尔滨餐饮文化



郑树国展示收集的文物

1

中西合璧： “时光美食”复刻哈埠餐饮文化缩影

3月23日午饭点儿，记者走进哈尔滨老厨家友谊路店，高朋满座，座无虚席。服务员告诉记者，复工后客流量一直不错。几位中年顾客边进门边念叨着：“憋坏了，嘴里没了锅包肉的味道，就没了生活的滋味……”

老厨家的魔力，不仅仅是那外焦里嫩、酸甜爽口的锅包肉，更是其中所蕴含的哈尔滨餐饮文化前世今生的故事，令人越嚼越有“味”。

进入餐厅，走廊里、过道处、墙壁上，到处是冰城记忆：有民国时期哈尔滨餐饮商号老发票、上世纪20至40年代哈尔滨老地图、中央大街辅街原版老建筑图纸；清末和民国时期中西菜谱、民国时期哈尔滨俄文酒标、哈尔滨老洋行食材发票；俄式老茶炊和中央铁路铸铁炉门、西餐老餐具、最早传入中国的现代煤气灶、木质冰箱等……

《民国初年至上世纪80年代哈尔滨饭店菜谱》上记录了300多道菜，这是一部哈尔滨饭店菜肴流行史；1946年的《哈尔滨饭店同业公会会员名簿》，记录了378家中餐馆、37家西餐馆、100家清真馆，更是一部哈尔滨老饭店名录大全。

老厨家第四代传人郑树国拿着一本写有百年历史的道台府《官品膳谱》，向记者徐徐展开：那有些掉渣的卷轴、泛黄的纸张、苍劲的繁体字迹，令人眼前浮现出当年为了迎合外宾口味，道台府主厨郑兴文将北方菜焦炒肉片由咸浓改成酸甜，从而创制成锅包肉的过程……

“这里600多平方米的展示面积，呈现了家传历史宝物，以及从民间搜集而来的餐饮特色老物件，共1000多件，多维度展现了哈尔滨百年餐饮文化历史，是重要的历史见证物。”郑树国自豪地说。

老厨家展馆式饮食文化体验餐厅建立于2014年。是怎样的“初心”让郑树国开

创出餐饮业的新模式？有一件事深深镌刻在郑树国的记忆中。那是2005年，一对住在外地的母女来到老厨家，特别想吃一口“家乡的味道”，希望郑树国能亲自下厨做一口正宗的锅包肉。当女儿咀嚼着曾经吃过的锅包肉时喜极而泣，她说：“吃出了爸爸的味道！”郑树国被深深地触动了，他下决心将锅包肉的做法传承下去。此后，他到全国各地寻访“老字号”的经营之道，并参观川鲁粤等菜系展馆，开创了展馆式饮食文化体验餐厅。

说起收集各种史料和物件的曲折，郑树国这个铁骨铮铮的汉子，突然眼角湿润了……

2013年，郑树国从哈尔滨道外古玩店看中了1946年的《哈尔滨饭店同业公会会员名簿》。打算买下时，卖家突然将售价从两千元涨到了两万元。即便如此，他也咬牙倾囊而出。类似的事情不断发生，家人无法理解。目前，除了友谊路店，老厨家中央大街店同样是展馆模式。

自展馆模式开办以来，老厨家天天宾客盈门，更有很多外地游客慕名前来，进门处，客人的行李箱摆满了长长的走廊，成为老厨家的一大特色景观。去年突如其来的新冠肺炎疫情，让餐饮业损失惨重，老厨家也未能幸免，但郑树国告诉记者：“疫情期间，没有供货商向我催款，我非常感谢大家对我、对老厨家的信任与支持，我要以锅包肉为载体，与各位同仁一道让哈尔滨的饮食文化活起来，具有更强大的生命力……”